ACQUISTATO IL .....

"Il Baccanale" Toscana IGT 2022 2022

Rosso complesso e ricco di sfumature



Il baccanale era una festività romana, a sfondo propiziatorio, dedicata a Bacco, antica divinità del vino e della vendemmia. Nella tradizione comune, inoltre, Bacco rappresenta il piacere dei sensi e il divertimento. Difficile dunque immaginare un nome più azzeccato di questo per un vino dotato di così grande personalità. Figlio di un taglio di uve Sangiovese, del tipo grosso, quello usato per produrre il Brunello, e Cabernet Sauvignon, vitigno miglioratore per eccellenza. Le due varietà entrano nell'assemblaggio in parti uguali, al 50%. Per la vinificazione, come d'abitudine per la cantina La Lecciaia, si ricorre a tini d'acciaio, con temperature mantenute costantemente sotto controllo per favorire l'estrazione dei profumi migliori. Dopo la vinificazione, invece, per la fase di maturazione si procede in modo differente a seconda della varietà. Il Sangiovese, infatti, riposa per minimo 48 mesi in botti di rovere di Slavonia. Per il Cabernet Sauvignon, invece, il periodo di maturazione è più breve, circa 24 mesi, ma in botti piccole, le classiche barrique di origine francese. Il risultato è un vino piacevolmente complesso e ricco di sfumature, con la frutta rossa e nera in bella evidenza, ben integrata con note di tostatura derivanti dall'affinamento. In bocca si rivela un vino capace di regalare belle soddisfazioni. Ottima scelta quando la serata si preannuncia divertente.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e Argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	50% SANGIOVESE GROSSO DA BRUNELLO E 50% CABERNET-SAUVIGNON
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Pronto al consumo e si presta a lunghi affinamenti
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale e fermentazione in tini di acciaio Inox a temperatura contrallata (max 28°). Processo estrattivo condotto a mezzo di rimontaggi, tempi di macerazione variabili, modulati in funzione dei risultati sensoriali ottenuti.
Sensazioni	Rosso rubino profondo, all'olfatto esprime una coplessa combinazione di note che richiamano le bacche rsse e nere, ingentilite da delicati sentori di tostatura e di frutti più esotici. Pieno ed Intenso al palato, morbido. La trama tannica risulta lunga, tesa e potente, ma non volgare. Chiusura piacevolmente persistente e pulita.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821